
Studio per la caratterizzazione del Grissino torinese

Riferimenti

Acronimo

CGT

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie
alimentari - Università di Torino

Periodo

01/01/2002 - 31/12/2002

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€24.000,00

Contributo concesso

€ 24.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Definire con esattezza l'areale di produzione, le componenti storico ed economica, la tecnologia di produzione e le caratteristiche compositive, strutturali e sensoriali anche in vista di una futura e auspicabile istanza di IGP

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

18.1.2. Storia, cultura e tradizioni rurali

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Provinciale

Destinatari dei risultati

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Consumatori

Ristorazione

Risultati Attesi

Predisposizione di un documento storico riguardante l'origine del grissino torinese nelle sue due tipologie, il Rubatà e lo Stirato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Definizione dell'areale di produzione e dei principali parametri economici di produzione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Definizione delle tecnologie di produzione dei due prodotti

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Definizione della composizione media dei grissini Rubatà e Stirato, almeno per quanto concerne i principali parametri chimico-fisici, e delle caratteristiche strutturali

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Definizione dei profili sensoriali del Rubatà e dello Stirato ed identificazione dei principali descrittori organolettici

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Predisposizione di un documento storico riguardante l'origine del grissino torinese nelle sue due tipologie, il Rubatà e lo Stirato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione dell'areale di produzione e dei principali parametri economici di produzione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione delle tecnologie di produzione dei due prodotti

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Definizione della composizione media dei grissini Rubatà e Stirato, almeno per quanto concerne i principali parametri chimico-fisici, e delle caratteristiche strutturali

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Chimiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Definizione dei profili sensoriali del Rubatà e dello Stirato ed identificazione dei principali descrittori organolettici

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Chimiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Predisposizione di un documento storico riguardante l'origine del grissino torinese nelle sue due tipologie, il Rubatà e lo Stirato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione dell'areale di produzione e dei principali parametri economici di produzione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione delle tecnologie di produzione dei due prodotti

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Definizione della composizione media dei grissini Rubatà e Stirato, almeno per quanto concerne i principali parametri chimico-fisici, e delle caratteristiche strutturali

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Chimiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Definizione dei profili sensoriali del Rubatà e dello Stirato ed identificazione dei principali descrittori organolettici

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino

Action manager

Giuseppe Zeppa

Details

Ruolo

Partner

Name

Associazione Artigiana Panificatori

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della piccola e media impresa e

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Laboratorio Chimico CCIAA Torino

Action manager

Laura Bersani

Details

Ruolo

Partner

Name

Provincia di Torino - Assessorato Agricoltura e Sviluppo rurale

Action manager

Details

